



# Brasseriet

Lounge • Dinner • Coffee

---

Välkommen till vårt Brasserie!

Hos oss kan ni njuta av god mat i trevligt sällskap. Menyn är inspirerad både av det svenska, asiatiska och det internationella köket, med en blandning av klassiska rätter och nya favoriter. Vi satsar på bra råvaror för att ge er en riktigt god upplevelse, oavsett om ni är här för en vardagsmiddag eller en festligare kväll. Här finns något för alla, och vi hoppas att ni ska trivas och känna er som hemma.

Varmt välkomna att dela en minnesvärd stund med oss!

All vår kött är noggrant utvald från närliggande slakterier.  
Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

---

# Aperitif drink 129:-

## STRAWBERRY NEGRONI

Mermaid pink gin - berto rosso vermouth, pampelle bitter

## RABARBER SPRITZ

Rabarberlikör - prosecco - soda vatten

Vid allergier, vänligen  
fråga vår personal.

## Förrätter

### SKAGENTOAST (G;L)

Skagenröra på handskalade räkor och löjrom på grillat vitlöksbröd garnerat med picklad lök och cocktailtomater.

175:-

### CHÈVRE CHAUD (G;L;N)

Chèvreost på rostad bröd med valnötter, honung, rödbetor och balsamico.

169:-

### SHANGHAI VÅRRULLAR (G)

Vårrullar fyllda med nötfärs från Bjursunds slakteri serveras med dipp

125:-

### VITLÖKSBRÖD (G;L)

Grillat vitlöksbröd serveras med aioli och oliver.

110:-

## Varmrätter

### GRILLAD ENTRECÔTE (300g) (Ä) 459:-

Hängd entrecôte på helkropp i 6 dygn och mörats ytterligare i fjorton dygn. Marinerade cocktailtomater och chorondressing, rödvinsås och grönkål.

*Vår entrecôte från Bjursunds slakteri vann guldmedalj på world steak challenge i London.*

### BULGOGI TALLRIK (S) 325:-

Välj mellan: sötpotatisnudlar eller sushiris  
Koreanskinpirerad rätt med strimlad grillad entrecôte marinerad i sesamolja, soja och vitlök. Serveras med klubbigt sushiris, bulgogisås, kimchi, frästa grönsaker och toppad med koreansk barbequesås (stark).

### GUANGZHOU SPETT (L;S) 289:-

Gochujang marinerad kycklingspett med kimchi, asiatisk marinerade haricots verts, aioli, marinerad cocktailtomater och blomkål.

### SMÖRSTEKT RÖDSPÄTTA (G;L;Ä) 279:-

Med remouladsås och gröna ärtor.  
Toppas med handskalade räkor.

### FRITERAD SCHNITZEL (G;Ä) 275:-

Rödvinsås, bearnaisesås, kaprissmör och citron.

### BRASSERIETS FISK- & SKALDJURSGRYTA (L;G;Ä) 265:-

Kryddig gryta med sej, lax, blåmusslor, räkor, vitt vin, saffran, fänkål och rotfrukter, serveras med grillat vitlöksbröd och toppad med aioli.

### MOULES FRITES (L) 265:-

Tomatbaserad buljong och rotfrukter.

Serveras med pommes och aioli.

### RÄKA MED POMMES 235:-

Toppas med salladslök. Välj mellan aioli eller chilimajo.

## Asian street food varmrätter

(Alla streets foods & såser är hemmagjorda)

### DAKGANGJEONG (G;Ä;S) 279:-

(Koreansk popcorn chicken, medium spicy)  
Krispig kycklingfilé blandad i koreansk sås med riskaka (Tteok), toppad med sesamfrön och salladslök. Serveras med ångat bröd.

### JAPCHAE (S;Ä;G) 259:-

Sötpotatisnudlar, grönsaker, ägg och tigerräkor

### BAO BUNS (steamed buns) (G) 245:-

Två små hemmagjorda ångade bröd, serveras med krispig kyckling, färska grönsaker, rischips serveras med chilimajonnäs.

### GOW GEE DUMPLINGS (S;G) 225:-

Hemmagjorda stekta köttfärsdumplings på blandfärs med grönsaker.

Serveras med ljummet sushiris, sojadippsås och chiliolja.

### SHANGHAI-VÅRRULLAR (G;Ä;S) 195:-

Hemmagjorda friterade köttfärsvårrullar på nötkött serveras med sweet chili, chilimajonnäs och kryddig pommes.

All vår kött är noggrant utvald från närliggande slakterier. Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

**ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg**

Vid allergier, vänligen  
fråga vår personal.

## Burgare 235:-

### BRASSERIETS TRIPPLE CHEESE (G;L;S)

Grovmalen svensk högrev från Bjursunds slakteri med Jack Daniel's-dressing, getost, cheddar, parmesan, bacon, picklad rödlök, sallad och tomat serveras med lökringar, pommes frites och dipp.

### VEGETARISK TRIPPLE CHEESEBURGER (G;L;Ä;N)

Med haloumi, cheddar och brieost, sallad, tomat, lökchutney, rostade pinjenötter och srirachadressing, serveras med lökringar, pommes frites och dipp.

### BRASSERIETS VEGANBURGARE (G)

Vegetarisk färs med kryddor, sallad, picklad rödkål, mix cocktailtomater, paprika, balsamico lökchutney, vegansk ost, veganiolidressing, serveras med lökringar, pommes frites och vegansk sojamajo dipp.

---

## Napolitansk pizza

### MILANO (L;G)

Handskalade räkor, crème fraiche, parmesanost, löjrom, stenbitsrom, hackad rödlök och dill toppad med citronskivor.

279:-

### GENOVA (L;G)

Kryddig tomatsås, mozzarellaost, tigerräkor, musslor, vitlök, lök, persilja och citronolja.

265:-

### TORINO (L;Ä;G)

Kryddig tomatsås, mozzarellaost, hjortsalami med barrulo, rödlök och färsk basilikaolja. Toppad med parmesanmajodressing och hackad persilja.

249:-

### FLORENS (G)

Tomatsås, mozzarella, rökt karré, picklad rödlök, hackad persilja och parmesan majonnäs.

249:-

### VENEZIA (G;L;N)

Crème fraiche, chèvre, valnötter och honung

195:-

### PARMA (G;L;Ä)

Crème fraiche, parmesan, prosciutto och rucola

195:-

### NAPOLI (L;G;N)

Crème fraiche, mozzarellaost, chèvreost, rödbetor, honung och valnötter. Toppad med rucola och balsamico.

195:-

### ROMA (L;Ä;G)

Kryddig tomatsås, mozzarellaost, kalamataoliver och cocktailtomater. Toppad med rucola, parmesan, balsamico och tryffelmajonnäs.

189:-

---

## Pinsa pizza (G)

### NDUJA

Tomatsås, mozzarella, ndujakorv, chorizo, riven parmesan & basilika.

255:-

### BIANCO

Olivolja, brieost, päron, valnötter, rödlöks marmelad, riven parmesan & basilika.

225:-

### MORTADELLA

Mozzarella, mortadella, pomodorini, burrata, hackad pistasch, rucola & basilika.

225:-

### NUTELLA

Nutella, dagens bär, vispad vanilj mascarpone & citronmeliss.

195:-

All vår kött är noggrant utvald från närliggande slakterier. Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

**ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg**

Vid allergier, vänligen  
fråga vår personal.

## Risotto 235:-

### SVAMPRISOTTO (L;Ä)

Krämig risotto med portabello, ostronskivling, färska champinjoner, bladspenat och parmesan.

### KYCKLINGRISOTTO (G;L;Ä)

Krämig risotto toppad med krispig kycklingfilé panerad med parmesan, körsbärstomater, spenat, salladslök och parmesanost.

---

## Pasta

### FRUTTI DI MARE (G;L;Ä)

Linguinepasta med tigerräkor, musslor, vitlök, chili, vitt vin, spenat och basilika. Toppad med parmesan och hackad persilja.

225:-

### PEPPARBIFF PASTA (G)

Krämig pepparsås, grädde, svampar, spenat och persilja. Toppad med parmesanost.

225:-

### CARBONARA (G;L;Ä)

Krämig pasta med sidfläsk, grädde och äggulor toppad med riven parmesan.

195:-

### HUSETS LASAGNE (G;L;Ä)

Hemmagjord lasagne på nötfärs. Graterad med béchamelsås och mozzarella. Serveras med grädde- och tomatsås, ruccola och parmesan.

189:-

---

## Brasserie poké bowls 219:-

Välj mellan: sötpotatisnudlar eller sushiris

### KYOTO (S;Ä;G)

Glaserad halstrad tonfisk, kål, kimchi, edamame, salladslök, mango, sjögrässallad, picklad rödlök, gurka, morötter, tomat, koriander, sesamfrön, nori och chilimajo.

### KAWASAKI (S;Ä;G)

Varmrökt lax, kål, kimchi, edamame, salladslök, mango, sjögrässallad, picklad rödlök, gurka, morötter, tomat, koriander, kimchi (stark), sesamfrön, nori, gochujangsås (stark) och majonnäs.

### SAITAMA (VEGAN) (G)

Bönschnitzel, kål, edamame, salladslök, mango, sjögrässallad, picklad rödlök, gurka, morötter, tomat, koriander, gochujangsås (stark) och vegan sojamajo.

### OSAKA (G;Ä;S)

Krispig kyckling, salladskål, rödkål, morötter, edamebönor, mango, sjögrässallad, inlagd rödlök, salladslök, kimchi, sjögrässallad, koriander, gurka, chilimajo och sesamfrön.

All vår kött är noggrant utvald från närliggande slakterier. Kött som smakar helt enkelt bättre, med passion för kvalitet.

**ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg**

## Sallad

BRASSERIETS CAESARSALLAD (G;L;Ä)

Välj mellan: RÄKOR **eller** VARMRÖKT LAX

189:-

Välj mellan: KRISPIG KYCKLING **eller** HALLOUMI

179:-

Serveras med bacon, vitlöksrostade krutonger med parmesan.

Vid allergier, vänligen  
fråga vår personal.

## Barnmeny

CARBONARA

89:-

LASAGNE

79:-

PANNKAKOR

69:-

Serveras med vispgrädde och sylt.

## Dessert

SNICKERS MARTINI

135:-

CHOKLAD FONDANT

110:-

Serveras med vaniljsås, grädde och chokladsås

TIRAMISU

110:-

CRÈME BRÛLÉE

99:-

PANNACOTTA MED SMAK AV HALLON

89:-

## Digestif

BAILYS COFFEE MED SALT CARAMEL

149:-

AMARETTO SOUR

149:-

ESPRESSO MARTINI

149:-

COGNAC 4CL

125:-

ALLERGENER: G=gluten • L=laktos • S= soja • N=nötter • Ä=ägg